



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 100]	नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, मार्च 15, 2018/फाल्गुन 24, 1939
No. 100]	NEW DELHI, THURSDAY, MARCH 15, 2018/PHALGUNA 24, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 मार्च, 2018

फा.सं. मानक/ओ एवं एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसआई-2017-कतिपय विनियमों में आगे संशोधन हेतु खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, जिसमें भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन के साथ निम्न प्रारूप बनाने का प्रस्ताव करता है, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) के अधीन अपनी शक्तियों का प्रयोग करते हुए, कथित अधिनियम की धारा 92 की कथित उप-धारा (1) के माध्यम से अपेक्षितानुसार, एतद्वारा प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को जानकारी और सूचना देते हैं कि कथित प्रारूप विनियम पर इस अधिसूचना जो सरकारी राजपत्र में प्रकाशित की जाएगी, की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराए जाने की तिथि से तीस दिन की अवधि समाप्त होने के पश्चात, विचार किया जाएगा।

आपत्ति अथवा सुझाव, यदि कोई हो, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा ईमेल द्वारा regulation@fssai.gov.in पर भेजी जा सकती है;

आपत्तियां और सुझाव, जो किसी भी व्यक्ति से उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में प्राप्त किए जाएंगे, उपरोक्त निर्धारित अवधि की समाप्ति से पहले, खाद्य प्राधिकरण द्वारा उन पर विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

- इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2018 है।
- खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, विनियम 2.2 में,
 - तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 में,
 - खण्ड 6 के लिए निम्नलिखित खंड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्;

“6. तोरिया का तेल (रेपसीड ऑइल) या सरसों का तेल (मस्टर्ड ऑइल) से ब्रेसिका की कंपेस्ट्रीज जुनसिया अथवा नेपस क्रिस्मों के स्वच्छ और अच्छे सरसों के बीज से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थातः

क्र.सं.	मानक	मापदंड
1.	बुटीरो-रीफ्रेक्टोमीटर रीडिंग 40°से. या 40°से.गे. पर अपर्वतनांक	58.0 से 60.5 1.4646 से 1.4662
2.	साबुनीकरण मान	168 से 177 तक
3.	आयोडीन मान	96 से 112 तक पोलिब्रोमाइड परीक्षण ऋणात्मक होगा।
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
5.	अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं
6.	वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	23.0°से.से 27.5°से. तक होगा
7.	हाईड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

टिप्पण 2: ब्रशते कि तेल को कच्ची घानी के रूप में लेबल किया जाएगा यदि तेल में आवश्यक प्राकृतिक तेल एलिल आइसोथियोसाइनेट की सामग्री 0.25-0.60% के श्रेणी में है।

टिप्पण 3: इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योजयक हो सकेंगे;

टिप्पण 4: इसके अतिरिक्त, यह तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1 (16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। परिष्कृत तेल में हेक्सन 5.00 पी.पी.एम से अधिक नहीं होगा।”

(ख) खंड 19 में, सारणी में क्रम संख्या 2 में, संख्या एवं शब्दों में “37° से.” और संख्या एवं शब्दों में “39 से.” प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ग) खण्ड 24 के लिए निम्नलिखित खंड को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थातः-

“25. ऐवोकाडो तेल से अभिप्रेत है जो कि ऐवोकाडो फल (पर्शिया अमेरिकाना) से प्राप्त किया जाता है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो की निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थातः-

क्र. सं	मानक	सीमा
1.	40° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.4650 – 1.4740
2.	साबुनीकरण मान	177 - 198
3.	आयोडीनमान	63 - 95

क्र. सं	मानक	सीमा
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	वजन के 12.0% से अधिक नहीं
5.	अम्लतत्व	2 से अधिक नहीं
6.	पैराक्साईड मान	सक्रिय ऑक्सीजन/किलोग्राम तेल के 15 समतुल्य मिली से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

26. पाम स्टिअरिन ताड के तेल को पिघलाकर प्राप्त होने वाला पदार्थ है जो की निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात:-

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	60° से. गे. पर अपर्वतनांक	1.447-1.452
2.	साबुनीकरण मान	193-205
3.	आयोडीन मान	48से अधिक नहीं
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	0.9 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	स्लिप बिन्दु या स्लिप गलनांक बिन्दु	44 से कम नहीं
6.	अम्ल तत्व	0.5 से अधिक नहीं
7.	पैराक्साईड मान	सक्रिय ऑक्सीजन / किलोग्राम तेल के 10 समतुल्य मिली से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

27. पाम कर्नेल स्टिअरिन पाम कर्नेल तेल को पिघलाकर प्राप्त होने वाला ठोस पदार्थ होता है जो की निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात:-

क्र.सं	मानक	सीमा
1.	40°सेपर अपर्वतनांक .गे .	1.449-1.451
2.	साबुनीकरण मान	244-255
3.	आयोडीन मान	4-8.5
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	अम्ल तत्व	0.5से अधिक नहीं
6.	पैराक्साईड मान	सक्रिय ऑक्सीजन / किलोग्राम तेल के 10 समतुल्य मिली से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

28. पाम कर्नेल ओलीन पाम कर्नेल तेल को पिघलाकर प्राप्त होने वाला द्रव पदार्थ होता है जो की निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात:-

क्र. सं	मानक	सीमा
1.	40° सेपर अपर्वतनांक .गे .	1.451-1.453
2.	साबुनीकरण मान	231-244
3.	आयोडीन मान	20-28
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	अम्ल तत्व	0.5 से अधिक नहीं
6.	पैराक्साईड मान	सक्रिय ऑक्सीजन/किलोग्राम तेल के 10 समतुल्य मिली से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

29. पाम सुपरोलीन ताड के तेल को आयोडिन की मात्रा 60 या उससे अधिक प्राप्त करने के लिए विशेष नियंत्रित क्रिस्टलाइजेशन प्रक्रिया के द्वारा पिघलाकर प्राप्त किया जाए जो की निम्नलिखित मापदंड और सीमा के अनुरूप होगा, अर्थात:-

क्र. सं.	मानक	सीमा
1.	40° से पर .गे .अपवर्तनांक	1.463-1.465
2.	साबुनीकरण मान	180-205
3.	आयोडीन मान	60 से कम नहीं
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
5.	स्लिप बिन्दु	19.5°से. से अधिक नहीं
6.	अम्ल तत्व	0.5 से अधिक नहीं
7.	पैरॉक्साइड मान	सक्रिय ऑक्सीजन / किलोग्राम तेल के 10 समतुल्य मिली से अधिक नहीं

टिप्पण 1: आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

(II) 'हाईड्रोजेनेटेड वनस्पति तेल से संबंधित' उप-विनियम 2.2.6 में,-

(क) खण्ड 1 में,

(i) शुरुआती पैराग्राफ में, 'वनस्पति' निम्नलिखित एक या अधिक वनस्पति तेलों से तैयार की जाएगी" प्रारम्भिक शब्दों से और "v. पाम स्टिबरिन" इन शब्दों से समाप्त हुआ हो, निम्नलिखित को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

"वनस्पति को किसी भी खाद्य तेल से तैयार किया जा सकता है जिसके लिए मानकों का निर्धारण इन विनियमों के अनुसार किया गया है या खाद्य प्राधिकरण की पूर्वअनुमति से किसी भी अन्य खाद्य तेल से भी किया जा सकता है।"

(ii) उप-विनियम (vi) में, परंतुक को विलोपित किया जाएगा;

(iii) उपविनियम (vii) के मद (घ) में, कोष्ठक और शब्द "(ओलियक अम्ल के रूप में) के लिए, कोष्ठक और शब्द "पमिटिक अम्ल के रूप में" प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(III) उप नियमवि-2.2.6 का पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को प्रतिस्थापित जाएगा, अर्थात:-

"2.2.7 फैटी एसिड संरचना:

उप-विनियम 2.2.1 के अधीन खण्ड (25), (26), (27), (28) और (29) में विनिर्दिष्ट तेल और वसा, निम्नलिखित सारणी विनिर्दिष्ट तेल एवं वसा की फैटी अम्ल संरचना के अनुरूप होगा, अर्थात:-

सारणी

वनस्पति तेलों की फैटी एसिड संरचना, जिसे गैस तरल क्रोमैटोग्राफी द्वारा निर्धारित किया गया है (कुल फैटी एसिड के प्रतिशत के रूप में व्यक्त किया गया है)

फैटी एसिड	पाम स्टीबरिन	पाम कर्नेल स्टबरिन	पाम कर्नेल ओलीन	पाम सुपर ओलीन	एवोकेडो ऑयल
सी 6:0	एनडी	एनडी -0.2	एनडी -0.7	एनडी	एनडी
सी 8:0	एनडी	1.3-3.0	2.9-6.3	एनडी	एनडी
सी 10:0	एनडी	2.4-3.3	2.7-4.5	एनडी	एनडी
सी 12:0	0.1-0.5	52.0-59.7	39.7-47.0	0.1-0.5	एनडी

फैटी एसिड	पाम स्टीयरिन	पाम कर्नेल स्टयरिन	पाम कर्नेल ओलीन	पाम सुपर ओलीन	एवोकेडो ऑयल
सी 14:0	1.0-2.0	20.0-25.0	11.5-15.5	0.5-1.5	0.0-0.3
सी 16:0	48.0-74.0	6.7-10.0	6.2-10.6	30.0-39.0	7.0-35.0
सी 16:1	एनडी-0.2	एनडी	एनडी-0.1	एनडी -0.5	2.0-16.8
सी 17:0	एनडी-0.2	एनडी	एनडी	एनडी -0.1	0.0-0.3
सी 17:1	एनडी-0.1	एनडी	एनडी	एनडी	0.0-0.3
सी 18:0	3.9-6.0	1.0-3.0	1.7-3.0	2.8-4.5	0.0-1.5
सी 18:1	15.5-36.0	4.1-8.0	14.4-24.6	43.0-49.5	36.0-80.0
सी 18:2	3.0-10.0	0.5-1.5	2.4-4.3	10.5-15.0	6.0-21.2
सी 18:3	एनडी-0.5	एनडी -0.1	एनडी -0.3	0.2-1.0	0.0-3.0
सी 20:0	एनडी-1.0	एनडी -0.5	एनडी -0.5	एनडी -0.4	0.0-0.5
सी 20:1	एनडी-0.4	एनडी -0.1	एनडी -0.2	एनडी -0.2	0.0-0.2
सी 20:2	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 22:0	एनडी-0.2	एनडी	एनडी	एनडी -0.2	एनडी
सी 22:1	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 22:2	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी	एनडी
सी 24:0	एनडी	एनडी	एनडी -0.7	एनडी	0.0-0.1
सी 24:1	एनडी	एनडी	2.9-6.3	एनडी	एनडी
सी 18:ली.	-	-	-	-	एनडी
सी 18:2 t + सी 18:3 t	-	-	-	-	एनडी

टिप्पण 1: एनडी –पता नहीं लगाने योग्य(Not Detectable) सारणी, $\leq 0.05\%$ के रूप में परिभाषित”

“2.2.8. तेल एवं वसा का पैराॉक्साईड मान-

तेल और वसा की विभिन्न श्रेणियों का पैराॉक्साईड मान निम्नलिखित होंगी, अर्थात:-

- रिफाईन्ड तेल में 10 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल तक(जैतून के तेल को छोड़कर)
- शीत संधारित एवं वर्जिन तेल में 15 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल तक(जैतून के तेल को छोड़कर)
- शीत संधारित वसा एवं तेल 15 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल तक (जैतून के तेल को छोड़कर)
- वर्जिन जैतून तेल ≤ 20 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल
- रिफाईन्ड जैतून तेल ≤ 5 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल
- जैतून तेल ≤ 15 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल
- रिफाईन्ड जैतून-पोमासी तेल ≤ 5 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल
- जैतून-पोमासी तेल ≤ 15 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल
- अन्य वसा एवं तेल में ≤ 10 मिलीइक्वलैण्ट सक्रिय ऑक्सीजन/क्रिग्रा तेल”.

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./473/17]

नोट: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ 2010/30/15015-2.सं.तारीख अगस्त 1, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्ती निम्न अधिसूचना संख्या को द्वारा संशोधित किए गए:-

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई-पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रिस्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफसं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ. सं. पी./15025/93/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्यऔरमत्स्यउत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फाइल सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फाइल सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- (xxxi) एफ. सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;

- (xxxii) एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- (xxxiii) फाइलसं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxiv) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 12 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा. सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxviii) एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xxxix) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग) , तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- (xl) फा.सं.ए-1/मानक/एममाक8 /2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017 और
- (xli) एफ 1/योजक/मानक/बीआईएसअधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 13th March, 2018

F. No. Stds/O&F/Notification(7)/FSSAI-2017—The following draft of certain regulations, further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with the previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which copies of this notification as published in the official gazette are made available to the public.

Any objection or suggestion, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at regulation@fssai.gov.in.

Draft Regulations

- These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018.
- In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.2,-

(1) in sub-regulation 2.2.1 relating to OILS,-

(a) for clause 6, the following clause shall be substituted, namely:-

“6. Rapeseed oil (toria oil) or mustard oil (sarsonkatel) means the oil expressed from clean and sound mustard seeds belonging to the compestris, juncea or napus varieties of Brassica which is clear and free from rancidity, suspended or foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances and mineral oil and conforms to the following parameters and limits, namely:-

S. No.	Parameters	Limits
1.	Butyro-refractometer reading at 40°C OR Refractive index at 40°C	58.0 to 60.5; or 1.4646 to 1.4662
2.	Saponification value	168-177
3.	Iodine value	96-112: Polybromide test shall be Negative

4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent by weight
5.	Acid value	Not more than 6.0
6.	Bellier test (Turbidity temperature -Acetic acid Method)	23.0°C to 27.5°C
7.	Test for Hydrocyanic Acid	Passes the test

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

Note 2.-The oil shall be labelled asKachiGhani if the content of natural essential oil as allylisothiocyanate is in the range of 0.25-0.60 %.

Note 3.- The oil may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

Note 4.- Where the oil is obtained by the method of solvent extraction or in the case of oil imported into India, whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining in accordance with the standards laid down in clause (16) and shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.”;

(b) in clause 19, in the table, against serial number 2,in the entry under the column relating to limits, for the figures and letter “37°C”, the figures and letter “39°C” shall be substituted;

(c) after clause 24, the following clauses shall be inserted, namely:-

“25. Avocado oil means the oil obtained from the avocado fruit (*Persea Americana*) which is clear and free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water and added colouring or flavouring substances and conforms to the following parameters and limits, namely:-

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.4650 – 1.4740
2.	Saponification value	177 - 198
3.	Iodine value	63 - 95
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 12.0% by weight
5.	Acid value	Not more than 2
6.	Peroxide Value	Not more than 15milli equivalent of Oxygen/ Kg fat

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

26.Palm stearin means the high-melting fraction derived from the fractionation of palm oil which conforms to the following parameters and limits, namely:-

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 60°C	1.447-1.452
2.	Saponification value	193-205
3.	Iodine value	Not more than 48
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 0.9 per cent
	Slip point or Slip melting point °C	Not less than 44
	Acid Value	Not more than 0.5
	Peroxide Value	Not more than 10 milliequivalents of active oxygen /Kg Oil

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

27.Palm kernel stearin means the solid fraction derived from fractionation of palm kernel oil which conformsto the following parameters and limits, namely:-

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.449-1.451
2.	Saponification value	244-255
3.	Iodine value	4-8.5
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
5.	Acid Value	Not more than 0.5
6.	Peroxide Value	Not more than 10 milliequivalents of active oxygen /Kg Oil

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

28. Palm kernel olein means the liquid fraction derived from fractionation of palm kernel oil which conforms to the following parameters and limits, namely:-

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.451-1.453
2.	Saponification value	231-244
3.	Iodine value	20-28
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
5.	Acid Value	Not more than 0.5
6.	Peroxide Value	Not more than 10 milliequivalents of active oxygen /Kg Oil

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.

29. Palm Superolein means a liquid fraction derived from palm oil produced through a specially controlled crystallization process to achieve an iodine value of 60 or higher which conforms to the following parameters and limits, namely:-

S.No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.463-1.465
2.	Saponification value	180-205
3.	Iodine value	Not less than 60
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.3 per cent
5.	Slip point	Not more than 19.5°C
6.	Acid Value	Not more than 0.5
7.	Peroxide Value	Not more than 10 milliequivalents of active oxygen /Kg Oil

Note 1.-Test for Argemone oil shall be negative.”;

(2) in sub-regulation 2.2.6 relating to ‘HYDROGENATED VEGETABLE OILS’,-

(a) in clause 1,-

(i) in the opening paragraph, for the portion beginning with the words “Vanaspati shall be prepared from one or more of the following vegetable oils,” and ending with the letter and words “v. Palm Stearin”, the following shall be substituted, namely:-

“Vanaspati shall be prepared from any of the edible vegetable oils whose standards have been prescribed in these regulations or from any other edible vegetable oil with prior approval of the Food Safety and Standards Authority of India.”

(ii) in sub-clause (vi), the proviso shall be omitted;

(iii) in sub-clause (vii), in item (d), for the brackets and words “(as oleic acid)”, the brackets and words “(as Palmitic acid)” shall be substituted;

(3) after sub-regulation 2.2.6, the following sub-regulation shall be inserted, namely-

“2.2.7. FATTY ACID COMPOSITION

The oils and fats specified in clauses 25, 26, 27, 28 and 29 of sub-regulation 2.2.1 shall comply with the fatty acid composition of the oils and fats specified in the following table, namely:-

Table

Fatty Acid Composition of vegetable oils and fats as determined by gas liquid chromatography (expressed as percentage of total fatty acids)

Fatty acid	Palm Stearin	Palm Kernel Stearin	Palm Kernel Olein	Palm superolein	Avocado Oil
C6:0	ND	ND-0.2	ND-0.7	ND	ND
C8:0	ND	1.3-3.0	2.9-6.3	ND	ND
C10:0	ND	2.4-3.3	2.7-4.5	ND	ND
C12:0	0.1-0.5	52.0-59.7	39.7-47.0	0.1-0.5	ND

C14:0	1.0-2.0	20.0-25.0	11.5-15.5	0.5-1.5	0.0-0.3
C16:0	48.0-74.0	6.7-10.0	6.2-10.6	30.0-39.0	7.0-35.0
C16:1	ND-0.2	ND	ND-0.1	ND-0.5	2.0-16.8
C17:0	ND-0.2	ND	ND	ND-0.1	0.0-0.3
C17:1	ND-0.1	ND	ND	ND	0.0-0.3
C18:0	3.9-6.0	1.0-3.0	1.7-3.0	2.8-4.5	0.0-1.5
C18:1	15.5-36.0	4.1-8.0	14.4-24.6	43.0-49.5	36.0-80.0
C18:2	3.0-10.0	0.5-1.5	2.4-4.3	10.5-15.0	6.0-21.2
C18:3	ND-0.5	ND-0.1	ND-0.3	0.2-1.0	0.0-3.0
C20:0	ND-1.0	ND-0.5	ND-0.5	ND-0.4	0.0-0.5
C20:1	ND-0.4	ND-0.1	ND-0.2	ND-0.2	0.0-0.2
C20:2	ND	ND	ND	ND	ND
C22:0	ND-0.2	ND	ND	ND-0.2	ND
C22:1	ND	ND	ND	ND	ND
C22:2	ND	ND	ND	ND	ND
C24:0	ND	ND	ND-0.7	ND	0.0-0.1
C24:1	ND	ND	2.9-6.3	ND	ND
C18:1t	-	-	-	-	ND
C18:2 t + C18:3 t	-	-	-	-	ND

Note 1.-ND-not detectable, defined as $\leq 0.05\%$ ”

2.2.8. PEROXIDE VALUE OF OILS AND FATS

The Peroxide Value of various categories of oils and fats shall be as follows, namely:-

- (i) Refined oils up to 10 milliequivalents of active oxygen/kg oil (except olive oil);
- (ii) Cold pressed and virgin oils up to 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil(except olive oil);
- (iii) Cold pressed fats and oils up to 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil (except olive oil);
- (iv) Virgin olive oils ≤ 20 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (v) Refined olive oil ≤ 5 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (vi) Olive oil ≤ 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (vii) Refined olive-pomace oil ≤ 5 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (viii) Olive-pomace oil ≤ 15 milliequivalents of active oxygen/kg oil;
- (ix) other fats and oils up to 10 milliequivalents of active oxygen/kg oil.”.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./473/17]

Note. : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;
- (iii) F.No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P.15025/262/13-PA/FSSAI, dated the 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci-Pan-Noti/FSSAI-2012, dated the 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
- (vii) F.No P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;

- (ix) F.No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (x) F.No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xi) F.No P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xii) F.No.1-10(1)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification (Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated the 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals) /FSSAI-2013, dated the 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated the 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated the 23rd August, 2016;
- (xviii) F.No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014; dated the 5th September, 2016;
- (xix) Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated the 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12/Reg/Prop/FSSAI-2016, dated the 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated the 25th October, 2016;
- (xxiii) F. No.1-11(1)/Standards/SP(Water & Beverages)/FSSAI-2015, dated the 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, dated the 2nd December, 2016;
- (xxv) F. No. P.15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated the 29th December, 2016;
- (xxvi) F. No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated the 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated the 13th February, 2017;
- (xxviii) F.No.1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated the 15th May, 2017;
- (xxx) F.No. Stds/03/Notification (LS)/FSSAI-2017, dated the 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated the 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated the 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated the 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated the 12th September, 2017;
- (xxxv) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016, dated the 15th September, 2017;
- (xxxvi) F.No. 1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated the 15th September, 2017;
- (xxxvii) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated the 18th September, 2017;
- (xxxviii) F. No. A-1(1)/Standards/MMP/2012, dated the 12th October, 2017;
- (xxxix) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated the 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017 and
- (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017.